

Στήθος – στηθοπλευρά



- Με κόκαλο η' χωρίς κομμένο σε μερίδες για βραστό.
- Χωρίς κόκαλο ρολό τυλιγμένο βραστό η' ψητό.
- Ρολό γεμιστό με κιμά.
- Κιμά.

Λάπα



- Η κύρια χρήση του είναι ο κιμάς.
- Ρολό βραστό η' γεμιστό με κιμά ψητό.

Σπαλομπριζόλα



- Σε φέτες η' ολόκληρο με κόκαλο η' χωρίς κόκαλο.
- Σγάρας.
- Σοτέ.
- Πανέ.
- Ολόκληρο με το καρέ η' τμήμα αυτού για ψητό φούρνου η' σουβλας.

Κόντρα – Αλουαγιό



Το κόντρα φιλέτο η' Αλουαγιό αποτελείται από τα τεμάχια:

- Κόντρα μπριζόλες με κόκκαλο η' χωρίς
- Φιλέτο
- Κιλότο – Ραμ Στέικ

Από το Αλουαγιό παίρνουμε τα παρακάτω τεμάχια:

- Μπριζόλες με οστό
- Μπριζόλες άνευ οστό (κόντρα φιλέτο)
- Αντρεκότ
- Club Στέικ (το οποίο είναι μπριζόλα με κόκκαλο και βρίσκεται στην μέση του κόντρα.)
- Τι Μπόν Στέικ (το οποίο περιλαμβάνει μέρος από κόντρα με ένα μέρος από το φιλέτο.)
- Roithaouse Στέικ (το οποίο περιλαμβάνει μέρος από κόντρα, και το μεγαλύτερο μέρος από το φιλέτο.)

Επίσης παρασκευάζεται:

- Ολόκληρο ψητό για ζεστό και κρύο πιάτο.
- Σε φέτες (αντρεκότ.)
- Ανάλογα με το πάχος κοπής σε φέτες έχουμε απλές αντρεκότες, διπλές, και αντρεκότες για περισσότερες από δύο μερίδες.
- Σχάρας.
- Σοτέ σε εσκαλόπ.
- Πανέ σνίτσελ.
- Σουβλάκι.

Κόντρα φιλέτο μαρμαρωτό



Αντρεκότ

Η λέξη αντρεκότ φανερώνει το μέρος του κρέατος το οποίο βρίσκεται ανάμεσα στα δυο κόκαλα των πλευρών.

Επίσης αντρεκότ μπορούμε να πάρουμε και από το μέρος του κόντρα φιλέτου, και από το μέρος των 4άρων μπριζόλων.

Ανάλογα με το χόντρος και το βάρος που το κόβουμε σε φέτες δίνουν τις ανάλογες αντρεκότ, οι οποίες είναι:

- Την απλή.
- Την α λα Μινουίτ που είναι λεπτή και γίνεται στο λεπτό.
- Την Νταμπλ που είναι διπλή για δυο άτομα.
- Την Σατώ που είναι από 3 έως 5 άτομα.

Οι αντρεκότ παρασκευάζονται:

- Σοτέ.
- Σχάρας.
- Ψητές.

Μπριζόλες



- Σε φέτες η' ολόκληρο με κόκαλο η' χωρίς κόκαλο.
- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Πανέ.
- Ολόκληρο με το καρέ η' τμήμα αυτού για ψητό φούρνου η' σούβλας.

Μπριζόλες από κόντρα φιλέτο



- Φέτες με κόκαλο η' χωρίς.
- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Πανέ.
- Ολόκληρο ψητό.

Τ Μπον Στέικ



Είναι φέτες από κόντρα μαζί με φιλέτο και κόκαλο.

- Σχάρας.
- Φούρνου.



Φιλέτο μόσχου - η' μπον φιλέ



Το φιλέτο μόσχου ή βοδινού είναι μυς που αποτελείται από τον μικρό και τον μεγάλο ψοήτη, τα παραφιλέτα.

Τεμαχισμός του φιλέτου

Φιλέτο ολόκληρο

Βγάζουμε το παραφιλέτο και το καθαρίζουμε αφαιρώντας τα λίπη και τις πέτσες.

Στην συνέχεια περνούμε τα εξής τεμάχια:

- 1) Το κεφάλι του φιλέτου.
- 2) Το κέντρο ή καρδιά του φιλέτου.
- 3) Την ουρά του φιλέτου.
- 4) Τέλος τα καθαρίδια.



Τρόποι μαγειρέματος του φιλέτου

Ολόκληρο ονομασία Αντιέρ, ολόκληρο σχάρας, σούβλας, φούρνου.

- Σοτέ
- Της ώρας
- Σχάρας
- Σούβλας
- Ψητό στο φούρνο.

Σερβίρετε ζεστό η' κρύο σε φέτες.

Η ουρά του φιλέτου

Την χρησιμοποιούμε για:

- Φιλέ μινιόν δύο τεμάχια στην μερίδα.
- Φιλετάκια
- Στρογγανώφ.
- Εμινσέ για σοτέ.

- Σοτέ.
- Α λα Μινουίτ.
- Μπίφ Στέικ.
- Ταρτάρ.
- Σουβλάκια.
- Και άλλες παρασκευές

Το κεφάλι του φιλέτου



Γίνετε σχεδόν ίδιες παρασκευές με την ουρά.

- Στρογκανώφ.
- Φιλέ μινιόν.
- Εμινσέ για σοτέ.
- Σουβλάκια.

Η καρδιά του φιλέτου

Η καρδιά του φιλέτου λέγεται Τορνεντό.

Τορνεντό όταν είναι μία μερίδα, σατό μπριάν όταν είναι από δύο μερίδες και πάνω για τεμαχισμό μπροστά στον πελάτη.

Γίνετε ψητό ολόκληρο, σχάρας, σε φέτες χοντρές ή λεπτές.

Ανάλογα με το πάχος παίρνουν και την ονομασία τους, και τον βαθμό ψησίματος.

- Φλαμπέ.
- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Πανέ.
- Σουβλάκι το οποίο χρεώνεται σαν μπόν φιλέ σουβλάκι.

Κιλότο η' Rumpsteak



Ολόκληρο δεμένο και φορμαρισμένο.

- Ψητό φούρνου Ρόστο.
- Ψητό σούβλας.
- Μπραιζέ.

Σε φέτες η' κομμάτια



- Σοτέ σε εσκαλόπ.
- Πανέ σε σνίτσελ.
- Σουβλάκια.
- Κομμένο μαγειρεμένο σε μερίδες.
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.
- Ποπιέτες.
- Βραστό σπάνια.

Η σέλα

Είναι ένα κομμάτι που βρίσκετε μεταξύ των μπουτιών και των πρώτων μπριζόλων.

Η σέλα παρασκευάζεται:

- Ψητή.
- Ποαλέ.
- Μπαιζέ, και γαρνίρετε όπως τα ποαλέ η' μπραιζέ.

Σέλα σε φέτες η' στέικ μόσχου



Παρασκευάζεται κυρίως σχάρας και γαρνίρεται όπως οι κοτολέτες και οι μπριζόλες.

Κοτολέτες μόσχου

Τις κοτολέτες τις περνούμε από το κόντρα.

Αφαιρούμε το χτένι και αφήνουμε το κόκαλο του πλευρού, το οποίο το καθαρίζουμε και ελευθερώνουμε από το κρέας. Κατόπιν το κόβουμε σε φέτες.

Οι κοτολέτες μόσχου παρασκευάζονται:

- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Πανέ.

Εσκαλόπ

Τα εσκαλόπ είναι φέτες κρέατος από καθαρά τεμάχια όπως νουά, κόντρα, κλπ. Σερβίρονται από ένα έως δυο στην μερίδα.

Τα κόβουμε σε λεπτές φέτες, και εάν θέλουμε τα χτυπάμε λίγο με το μπατ.

Τα εσκαλόπ παρασκευάζονται:

- Σοτέ.
- Πανέ.
- Σχάρας.

Σκαλοπίνια

Σκαλοπίνια είναι λέξη Ιταλική, και παρασκευάζονται όπως και τα εσκαλόπ, και ταιριάζουν με πολλές σάλτσες και γαρνιτούρες.

Σερβίρουμε από 2 και πάνω στην μερίδα.

Τα σκαλοπίνια παρασκευάζονται:

- Σοτέ.
- Πανέ.
- Σχάρας.

Τράνς



Παρασκευάζεται όπως το κιλότο.

Η κύρια χρήση του όμως είναι για παρασκευές της ώρας.

Ουρά η' Τράνς καρέ



- Σε μεγάλα κομμάτια.
- Ψητό μπραιζέ.
- Ρόστο.
- Σε μερίδες:
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.
- Βραστό σπάνια.
- Σε φέτες.
- Ποπιέτες.

Νουά η' πούρο



- Ολόκληρο που είναι και η κύρια του χρήση.
- Μπραιζέ.
- Κομμένο σε μερίδες:
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.
- Βραστό σπάνια.

Στρογγυλό



Το χείλος του στρογγυλού

- Ολόκληρο ρολό δεμένο και φορμαρισμένο.
- Κομμένο σε μερίδες.
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.
- Βραστό σπάνια.

Η πλάτη του στρογγυλού

- Ολόκληρο.
- Πουαλέ.
- Μπραιζέ.
- Ρόστο.
- Κομμένο σε μερίδες.
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.
- Ποπιέτες.
- Βραστό σπάνια.

Κόριο μέρος του στρογγυλού

- Σε φέτες.
- Σχάρας και σουβλάκια.
- Σοτέ σε εσκαλόπ.
- Πάνε σνίτσελ.
- Ποπιέτες.
- Σε μερίδες.
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Μπλανγκέτ.
- Γιουβέτσι.

Κότσι του μηρού η' Zarret



- Ιδανικό για βραστό.
- Ιδανικό για Όσο μπούκο.



- Σε μερίδες.
- Κοκκινιστό.
- Ραγού.
- Γιουβέτσι.
- Κιμάς σε κάποιες περιπτώσεις.

Κεφάλι μόσχου

Την μοσχαροκεφαλή πριν την μαγειρέψουμε πρέπει να την μουλιάσουμε για αρκετές ώρες σε κρύο νερό με ξύδι. Ο λόγος είναι να φύγουν αίματα και όλα τα ανεπιθύμητα στοιχεία.

Παρασκευάζεται:

- Βραστή.
- Ψητή φούρνου σε λαδόκολλα.
- Βραστή μοσχαροκεφαλή αυγολέμονο.
- Και άλλες πολλές παρασκευές για λίγους.

Γλώσσα μόσχου



- Βραστή.
- Μπραιζέ.
- Πουαλέ.
- Στιφάδο.

Μυαλά

- Βραστά.
- Σαλάτα.
- Σοτέ.
- Πανέ.

Συκώτι



- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Τηγανιτό.

Καρδιά



- Σχάρας.
- Σοτέ.
- Στιφάδο.
- Τηγανιτό.

Νεφρά



- Σχάρας.
- Σοτέ.

- Τηγανιτά.
- Μπραιζέ.

Σπλήνα

- Γεμιστή.
- Σχάρας.
- Τηγανιτή.

Άκρα

Τα πόδια του μόσχου



Η ίδια διαδικασία με το κεφάλι.

- Ασπίκ.
- Πατσάς.

Κοιλιά μόσχου



Η ίδια διαδικασία με το κεφάλι.

- Ασπίκ.
- Πατσάς.

Ουρά μόσχου



Παρασκευάζεται:

- Βραστή
- Μπραιζέ
- Κατσαρόλας
- Στην λαδόκολλα